

First Hit

L10: Entry 21 of 22

File: JPAB

Mar 26, 1988

PUB-NO: JP363068069A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 63068069 A  
TITLE: HEALTH DRINK VINEGAR

PUBN-DATE: March 26, 1988

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NUMATA, KENJI	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
KK KOTOBUKI KENKOUSHIYA	

APPL-NO: JP61211993  
APPL-DATE: September 9, 1986

US-CL-CURRENT: 426/17  
INT-CL (IPC): C12J 1/00; A23L 2/38

ABSTRACT:

PURPOSE: A low-caloric readily drinkable health vinegar, consisting essentially of an extract solution prepared by dipping specific hard mushroom and herbs in a mixture solution of an edible brewed vinegar and edible acid and having improved nutritive value without irritancy.

CONSTITUTION: (B) 1~15pts.wt. hard mushroom, e.g. Ganoderma lucidum Karst. and herbs, e.g. basil, ginger or cinnamon, is dipped in (A) 100pts.wt. mixture solution of (a) an edible brew vinegar, e.g. unpolished rice vinegar, black vinegar, persimmon vinegar, cider vinegar, grape vinegar, etc., in 2~15wt/vol% acetic acid concentration and (b) an organic acid, e.g. lactic acid, succinic acid, tartaric acid, acetic acid, malic acid, citric acid, fumaric acid,  $\alpha$ -ketoglutaric acid, glutamic acid, etc., or salt thereof in an amount of 5~300wt% [based on acetic acid in the component (a)] at 0~100°C for, e.g. 15~30hr, to give an extract solution. Vitamins, sweetener, etc., as necessary, are blended with the extract solution.

COPYRIGHT: (C)1988, JPO&Japio

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭63-68069

⑮ Int.Cl.<sup>4</sup>C 12 J 1/00  
A 23 L 2/38

識別記号

庁内整理番号

6807-4B  
R-7235-4B

⑭ 公開 昭和63年(1988)3月26日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全5頁)

⑮ 発明の名称 健康飲料酢

⑯ 特 願 昭61-211993

⑰ 出 願 昭61(1986)9月9日

⑱ 発 明 者 沼 田 憲 治 広島県広島市東区牛田新町4丁目9番6号  
⑲ 出 願 人 株式会社 寿健康社 広島県広島市東区牛田新町4丁目9番6号  
⑳ 代 理 人 弁理士 有賀 三幸 外2名

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

健康飲料酢

## 2. 特許請求の範囲

1. 食用醸造酢と有機酸との混合液に、サルノコシカケ科の硬質キノコ及びハーブ類を浸漬せしめて得た抽出液を主成分とする健康飲料酢。

## 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は健康飲料酢、更に詳細には飲用し易く、かつ栄養価の高い健康飲料酢に関する。

(従来の技術およびその問題点)

一般に、酢が健康を増進する上で有用なものであることは周知の事実である。例えば米

醸造酢が、減塩効果による高血圧予防効果、体内の脂肪組織中の脂肪を分解する作用による肥満防止効果及び疲労回復の効果などがあることがよく知られている。

然しながら、酢はその刺激臭の故にそれ自体は飲用しにくいため、従来よりハチミツや甘味剤を添加する等、種々の飲み易くするための改善がなされているが、未だ充分に満足できるものではなく、また栄養価も低いと云う問題点があつた。

(問題点を解決するための手段)

そこで、本発明者は斯かる従来の欠点を解消すべく種々研究を重ねた結果、サルノコシカケ科の硬質キノコ及びハーブ類を食用醸造酢と有機酸で抽出したものを用いれば極めて

優れた結果が得られることを見出し、本発明を完成したものである。

すなわち、本発明は食用醸造酢と有機酸との混合液に、サルノコシカケ科の硬質キノコ及びハーブ類を浸漬せしめて得た抽出液を主成分とする健康飲料酢である。

本発明に用いられる食用醸造酢としては、例えば玄米酢、黒酢、柿酢、リンゴ酢、ブドウ酢等を挙げることができ、これらは二種以上組み合わせ使用することもできる。尚、醸造酢中の主成分である酢酸濃度としては2～15w/v%のものが好ましい。

また、有機酸としては、例えば乳酸、コハク酸、酒石酸、酢酸、リンゴ酸、クエン酸、フマル酸、 $\alpha$ -ケトグルタル酸、グルタミ

ン酸ないしはそれらの有機酸塩等を挙げることができ、これらは二種以上を組み合わせ使用することもできる。

斯かる有機酸の使用量は、前記食用醸造酢の主成分である酢酸に対し5～300重量%程度が好ましく、特に50～200重量%が良い結果を与える。

サルノコシカケ科の硬質キノコとしては、例えばコフキタケ、マンネンタケ(靈芝)、カワラタケ等を挙げることができ、これらは二種以上組み合わせ使用することもできる。

ハーブ類としては、しそ科のセージ、ローズマリー、オルガノ、バジル；せり科のダイル、アニス；しょうが科のジンジャー、カルダモン；くすのき科のカシア、シナモン；ふ

- 3 -

とも科のグローブ等が挙げられ、これらは二種以上組み合わせ使用することもできる。

サルノコシカケ科の硬質キノコ及びハーブ類の抽出法としては、食用醸造酢と有機酸を混合した酢液100重量部に対して、硬質キノコ1～15重量部、ハーブ類を0.05～5重量部用い、温度0～100℃、好ましくは30～70℃で浸漬し、然る後当該硬質キノコ及びハーブ類を除去する方法が挙げられる。ここに浸漬時間は、浸漬温度並びに硬質キノコの大きさによつて多少異なるが、浸漬温度が60℃の場合で通常15～30時間程度である。

本発明は新しくして得られた抽出液を主成分とする健康飲料酢であるが、更に効果を高め

- 4 -

るため、特にビタミン類、甘味剤を添加併用するのが有利である。

ここにビタミン類としてはビタミンA、ビタミンB類、ビタミンC等が挙げられる。

また、甘味剤としては、蔗糖、果糖、ソルビット、マルチット、ハチミツ、乳糖、還元澱粉加水分解物などの糖質甘味料；ステビオサイド、甘草、ソーマチン、羅かん果などの天然甘味料；アスパラテーム、ヘスペリジンジヒドロキシカルコン等が挙げられ、これらは二種以上併用して使用することもできる。

更にまた他の任意添加成分としては、例えば各種アミノ酸ないしその塩類；無機塩類、クロレラ抽出エキス、朝鮮人参エキスなどのエキス類；ペプチド、ヌクレオチド類；リ

ンゴ、グレープ、パイン、レモン、バニラなどの果実エッセンスなどの各種着香料；エチルマルトールなどのフレーバー改質剤等が挙げられる。

尚、以上に説述した飲料酢は飲用時に水や湯で5～10倍程度に希釈して服用する濃度に調整しておくのが好ましい。

#### 〔作用〕

本発明はサルノコシカケ科の硬質キノコエキス及びハーブ類エキスの共存により、醸造酢等に由来する刺激性が和らげられると共に、各種抽出成分により高い栄養価が付与されている。

#### 〔発明の効果〕

本発明健康飲料酢は醸造酢などに由来する

刺激性が殆どなく、極めて容易に飲用し得ると共に、低カロリーで高い栄養価を有し、食生活のニーズに十二分に適合し得るものである。

#### 〔実施例〕

以下、実施例を挙げて本発明を更に説明する。

#### 実施例1～3

下記表-1記載の組成液に、表-2記載のサルノコシカケ科の硬質キノコとハーブとを温度60℃にて20時間浸漬した後、当該キノコとハーブとを除去し、それぞれ抽出液（飲料酢）を得た。

#### 比較例1～3

下記表-1記載の組成液と、表-2記載の

- 7 -

サルノコシカケ科の硬質キノコ又はハーブを用いた以外は実施例1と同様にして、それぞれ抽出液（飲料酢）を得た。

上記実施例1～3並びに比較例1～3で夫々得た抽出液（飲料酢）について官能テストを行なった。

結果は表-3の通りであつた。

以下余白

- 8 -

表 - 1

	実施例番号			比較例番号		
	1	2	3	1	2	3
玄米酢	107.0	112.0	135.5	112.0	112.0	112.0
リンゴ酢	31.4	21.4		21.4	21.4	21.4
dl-リンゴ酢ナトリウム	13.2	9.2	13.3	9.2	9.2	9.2
クエン酸ナトリウム	14.2	20.5	12.9	20.5	20.5	20.5
コハク酸		2.7	4.1	2.7	2.7	2.7
ステビオサイド	3.6	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
75%ブドウ糖・果糖液	415.0	415.0	415.0	415.0	415.0	415.0
ビタミンC	0.40	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
ビタミンB <sub>2</sub>	0.06	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05

注) 表 - 1 中用量は重量部にて表示。

- 10 -

表 - 2

	実施例番号			比較例番号		
	1	2	3	1	2	3
レイシ	7	5		7	3.5	
カワラタケ			5			
セイジ	0.09	0.07				
バジル	0.06		0.10			0.16
グローブ		0.05				
アニスシード	0.05		0.05			0.05
ディール		0.07				
抽出液の回収率%	98.7	99.1	99.7	98.9	99.0	99.1

注) 表 - 2 中用量は重量部にて表示。

- 11 -

表 - 3

		刺激性			味 質		
		0 点	1 点	2 点	0 点	1 点	2 点
実施例 番号	1	0 人	1 人	14 人	0 人	2 人	13 人
	2	0	0	15	0	0	15
	3	0	2	13	0	1	14
比較例 番号	1	13	2	0	11	4	0
	2	11	4	0	9	6	0
	3	0	6	9	0	5	10

注) 判定基準: 極めて飲みにくい 0 点

やや飲みやすい 1 点

飲みやすい 2 点

ペネラー: 15 名、25℃

テスト液: 実施例及び比較例の健康飲

料酢を 5 倍量の水で希釈し、

官能テストを行つた。

以 上

出願人 株式会社 寿健康社

代理人 弁理士 有 賀 三 幸

弁理士 高 野 登志雄

弁理士 小 野 信 夫

